



Im Wintercircus springen Stubentiger durch brennende Ringe. Bild: zVg

Circus GO: Winterzauber in Aesch und Solothurn

tw. Weihnachtlich, fantasievoll, festlich, farbenfroh und voller Lebensfreude präsentiert sich der traditionelle Wintercircus GO (Gasser Olympia) mit seinen internationalen Artisten der Spitzenklasse vom 19. November bis 20. Dezember in Aesch BL und vom 10. Dezember bis 10. Januar in Solothurn beim Baseltor. Im Programm sind viele tierische Höhepunkte, zum Beispiel Miss Vicky's tollkühne Katzen; sie springen durch brennende Reifen (Bild), das Duo Victorias mit

ihrer Hunde-Rasselbande und Ponys und Esel treiben ihre Spässe. Im Circus GO sitzt man bequem auf gepolsterten Stühlen an stufen erhöhten Tischen und darf sich während jeder Vorstellung ungewollten à la carte kulinarisch verwöhnen lassen.

Vorverkauf: Ticket Hotline 0900 000 665 (1.19/Minute). Circuskasse an Vorstellungstagen durchgehend geöffnet von 10 bis 21 Uhr.

www.circus-go.ch

Gebrauchte Milchkannen, in Mali hochoverwünscht

tw. Für ihre Projekte zugunsten von Milchbauern in Mali sucht die Hilfs- und Entwicklungsorganisation Vétérinaires Sans Frontières Suisse (VSF-Suisse) dringend Aluminium-Milchkannen in verschiedenen Grössen. VSF-Suisse unterstützt im westafrikanischen Land seit dem Jahr 2004 Kleinbauern beim Ausbau der Milchwirtschaft. So sind gut funktionierende Genossenschaften mit mehreren Molkeereien und Sammelstellen entstanden, die verschiedene Verkaufsstellen beliefern.

Während die Bauernfamilien zuvor vor allem Milch für den Eigenverbrauch und den Verkauf im kleinen Rahmen hergestellt haben, können sie nun dank den Verbesserungen in der Produktion und Vermarktung ein sicheres Einkommen erwirtschaften. Damit können die wichtigsten Auslagen wie Schulgelder, Gesundheitskosten oder Kleider bezahlt werden.

Um auch Bauern in abgelegenen Gebieten am Projekt teilhaben zu lassen, sollen nun weitere Aussensammelstellen eingerichtet werden. Für die nötige Hygiene bei der Gewinnung und dem Transport der

Milch werden um die 400 Milchkannen aus Aluminium benötigt. Das tierärztliche Hilfswerk VSF-Suisse hofft, Kannen einsetzen zu können, die in der Schweiz nicht mehr gebraucht werden. Wer seine alten Milchkannen den Bauern in Mali schenken möchte, erfährt mehr bei: Vétérinaires Sans Frontières Suisse, Postfach 479, 3000 Bern 25, Telefon 031 332 77 65, info@vsf-suisse.ch www.vsf-suisse.ch

«Suisse Tier» in Luzern

tw. 47 Prozent des Einkommens in der Landwirtschaft stammt aus tierischen Erzeugnissen, die vermarktet werden. Dem trägt die «Suisse Tier», die Fachmesse für die Nutztierhaltung, vom 20. bis 22. November Rechnung. 160 Aussteller werden auf dem Messegelände Allmend in Luzern ihre Produkte zeigen. Zwei Sonderschauen informieren über die Mutterkuhhaltung, Schafe und Ziegen. Wie Tiere möglichst emissionsarm gehalten werden können, erfahren die Besucherinnen und Besucher an einem Stand unter dem Titel «Gute Luft

mit moderner Technik». An Fachtagungen über die Milch und das Fleisch werfen sieben Referenten einen Blick in die Zukunft. Spezialisten treffen sich im Rinderforum, im Geflügelforum und im Schweineforum. Bereits gut etabliert hat sich der Innovationswettbewerb für gewerbliche und bäuerliche Produkte, bei dem überdurchschnittliche Ideen vorgestellt und prämiert werden. Einen Kontrapunkt setzt die Messe Luzern als Veranstalterin mit einem Frühstücksbuffet und einer Talkrunde am Sonntagmorgen. Bäuerinnen erzählen, was nötig ist, damit mehrere Generationen unter einem Dach friedlich zusammenleben können.

www.suisstier.ch

Alpentiere zum Sammeln

tw. Auf Steinbock und Steinadler folgt der Rothirsch: Als typisches Nationalpark-Tier zierte er die aktuelle Sondermünze aus der Serie «Schweizerischer Nationalpark». Die vierteilige Sondermünzen-Serie «Schweizerischer Nationalpark» gibt die Eidgenössische Münzstätte Swissmint in den Jahren 2007 bis 2010 heraus. Zusammen mit dem Steinbock, dem Steinadler und dem Murmeltier bildet der Rothirsch ein Quartett der beliebtesten Alpentiere, die – mit etwas Glück – im Schweizerischen Nationalpark zu beobachten sind. Und manchmal auch zu hören: Denn der Rothirsch macht im Herbst jeweils durch lautes Röhren auf sich aufmerksam. Damit wirbt er um die Gunst der Hirschkühe. Im Sommerhalbjahr leben rund 1800 Stück Rotwild im Nationalpark. Das war nicht immer so: Im 17. Jahrhundert war der Rothirsch in Graubünden aufgrund der unkontrollierten Volksjagd weitgehend verschwunden. Erst um 1870 wurde in der Nähe des Prättigaus wieder ein lebenskräftiger Bestand angesiedelt, der sich in der Südost- und Ostschweiz ausbreitete. Die 10-Franken-Bimetall-Münze ist in den Prägequalitäten «unzirkuliert» (Fr. 10.–) und «Polierte Platte» im Etui (Fr. 30.–) erhältlich. Zu bestellen im Internet unter www.swissmint.ch



Der Rothirsch röhrt auf der Münze.

Marktrundschau

Rosenkohl auf dem Teller

lid. Zum Wild auf dem Teller gehört neben Spätzli und Rotkabis natürlich der Rosenkohl. Die Delikatesse hat Charakter und ist gesund. Nicht alle mögen ihn, aber eines muss man ihm lassen: Ein gewöhnliches Gemüse ist er ganz bestimmt nicht. Das zeigt sich schon auf dem Feld. Die grün-weißen Röschen, die eigentlich Knospen sind, wachsen an einem langen Stengel spiralförmig nach oben. Die kleinen Kohlköpfe werden bis Ende Jahr geerntet.

Hauptlieferant Seeland

Hauptanbaugebiet für Rosenkohl ist das Seeland. Das Freilandgemüse ist hart im Nehmen und leidet erst bei mehrmaligen Frösten und starken Minustemperaturen. Bei den älteren Sorten führte der erste Frost erst zur gewünschten Süsse und Würze in den Röschen, die heutigen Sorten schmecken auch ohne Frost. Voraussetzung ist allerdings, dass sie gekocht sind, denn roh ist der Rosenkohl ungeniessbar. Trotzdem sollte er nicht zu lange in der Pfanne schmoren, er wird sonst breiig. Werden die Kohlröschen am Strunk kreuzweise eingeschnitten, sind sie nach fünf bis acht Minuten in wenig Wasser bereits gar. Mit etwas Butter kommt der Geschmack besonders gut zur Geltung. Rosenkohl enthält die Vitamine A, B₁, C und E, Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Phosphor sowie Folsäure. Letztere hilft bei Konzentrationsmangel und schwachen Nerven.

Küchentipp

Rosenkohl mit Apfel und Curry

Für 4 Personen. Butter; 500 g Rosenkohl; 1 Zwiebel, fein gehackt; 1 dl Gemüsebouillon; Salz; Pfeffer; Curry; 2 Äpfel, evtl. geschält, in Schmitze geschnitten; 2–3 EL Rosinen; 1 dl Vollrahm.

Rosenkohl zusammen mit den Zwiebeln in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen und würzen. Rosenkohl 15–20 Minuten knapp gar kochen. Äpfel und Rosinen begeben, 5–10 Minuten mitkochen. Rahm begeben und abschmecken. Mit Hirsekugeln servieren. Dafür die Hirse kochen, wenig geriebenen Sbrinz daruntermischen und mit dem Glaceportionierer Kugeln formen. Rosinen je nach Geschmack weglassen oder durch andere Trockenfrüchte ersetzen.

Quelle: www.swissmilk.ch/rezepte